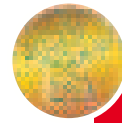


Gute Bekannte

1/2006



Tolle Gewinne auf den Seiten 3, 4, 6, 10, 11, 14 und 16



Extra-Heft
zur Weltmeister-
schaft liegt bei

Schlemmen
à la carte

Mit Thüringer
Köstlichkeiten
durch das Jahr

Mit dem
E-Check
vorbeugen

Regelmäßige
Überprüfung
gibt Sicherheit

Geht es um Ihre Gesundheit, gilt bei uns: Was gut ist, muss nicht teuer sein. Nutzen Sie die Chance: Die BKK der Thüringer Energieversorgung bietet Ihnen ab 1. Januar 2008 einen beispielhaft günstigen Beitragssatz von

12,4 %*

Und dafür erhalten Sie volle Leistung. Wenn Sie also einen leistungsfähigen Gesundheitspartner mit einem guten und günstigen Angebot suchen, bei uns sind Sie als Mitglied jederzeit herzlich willkommen.

Sollten Sie Fragen haben, sind wir für Sie erreichbar.

BKK der Thüringer Energieversorgung
Schwerbomer Straße 33
99086 Erfurt

Hotline: 0800 / 299 6304

Internet: www.bkk-thuev.de

e-Mail: info@bkk-thuev.de

*plus 0,9 % gesetzlicher Sonderbeitrag

Wir sind hier.



Persönlich Liebe Leserinnen und Leser,

Auch im Jahr 2006 sind die Energiepreise ein Gegenstand lebhafter Diskussionen – in Gotha genauso wie anderswo. Rohstoffe wie Erdgas und Kohle sind ein kostbares und leider endliches Gut, das weltweit verstärkt nachgefragt wird. Und wo eine große Nachfrage ist, da steigen die Preise.

In diesem Zusammenhang wird der bewusste Umgang mit Strom und Erdgas immer wichtiger. Deshalb zeigen wir Ihnen in „Gute Bekannte“ wie Sie Energie sparen können. Unsere Serie auf den Seiten 14 und 15 beginnt in der Küche, wo Energie getankt und selbstverständlich auch verbraucht wird. Hier lässt sich mit wenigen Handgriffen viel bewirken. Das Stichwort heißt „Energieeffizienz“ – das bedeutet: möglichst viel aus der eingesetzten Energie machen.

Dass das Bild vom profitorientierten Energieversorger nicht stimmt, das in den Zeitungen und im Fernsehen gezeichnet wird,

beweisen unsere Aktivitäten in und für Gotha. Als Beitrag zur angespannten Lehrstellensituation stellen wir zusätzlich drei Ausbildungsplätze für Jugendliche zur Verfügung – zu lesen auf der Seite 9. Außerdem arbeiten wir daran, unsere Versorgungskompetenz ständig zu verbessern. So bekamen wir Bestnoten bei einer simulierten Störung, die unsere Mitarbeiter mit Bravour meisterten (Seite 8). Wir fühlen uns für Gotha und die Region verantwortlich und sind vor Ort für Sie da.

In diesem Sinne wünschen wir von den Stadtwerken Gotha Ihnen ein gesundes neues Jahr 2006 und reichlich Energie beim Erreichen Ihrer Ziele.

Herzlichst

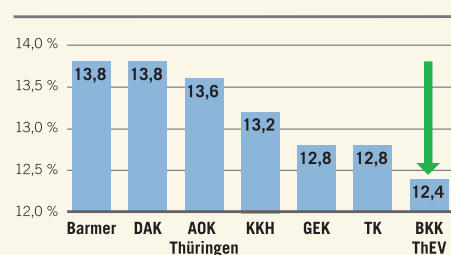
Norbert Kaschek

Technischer Geschäftsführer
Stadtwerke Gotha GmbH

Beitrags-Bonusprogramm der BKK der Thüringer Energieversorgung Gesundheit zahlt sich aus

„Gesundheit ist die erste Pflicht im Leben“, sagte einst der irische Schriftsteller Oscar Wilde. Wer seine Gesundheit stärkt, belohnt sich selbst. Mit dem Bonusprogramm der BKK der Thüringer Energieversorgung (BKK ThEV) zahlt sich regelmäßige Gesundheitsvorsorge doppelt aus. Bereits ab 100 Bonus-

SO GÜNSTIG IST DIE BKK



Quelle: Auszug aus Artikel der Thüringer Allgemeinen, „Beitragssätze der gesetzlichen Krankenkassen im Vergleich“ (14.1.06)

Gesundheit zahlt sich aus – mit dem Bonusprogramm der BKK der Thüringer Energieversorgung.

punkten – etwa für regelmäßige Zahnvorsorge – winken attraktive Sachprämien. Insgesamt erstattet die Kasse ihren Teilnehmern bis zu 180 Euro in bar. Als Nachweis genügt die ausgefüllte Bonuskarte.

Homöopathie ist für die BKK ThEV kein Fremdwort. Erst- und Folgeanamnese sowie homöopathische Analyse und Beratung erhalten die Versicherten unkompliziert bei Vorlage ihrer Chipkarte. Ab dem 2. Quartal 2006 startet das thüringenweite Modellprojekt in Kooperation mit den Kassenärzten, die Mitglied beim Deutschen Zentralverein Homöopathischer Ärzte e.V. sind.

Seit dem 1. Januar 2006 hat die BKK ThEV ihren Beitragssatz um 0,5 Prozent auf 12,4 Prozent gesenkt und gehört damit zu den regional günstigsten Anbietern. Gesetzlich Krankenversicherte zahlen zudem den gesetzlich vorgeschriebenen Sonderbeitrag.

Impressum

© Trurnit & Partner Verlag GmbH,
Kaiserstraße 4, 69115 Heidelberg,
Telefon 06221 43409-30,
Telefax 06221 43409-77,
E-Mail: eisner.gabriele@trurnit.de

Redaktion: Dr. Renate Neumann (Stadtwerke Gotha GmbH), Frank Bayer (Chefredakteur), Mirko Besch, Gabriele Eisner (verantwortlich), Marion Janz, Marcella Postel, Eva Schaeffer

Layout: Publisher's Factory, Hansastr.31
81373 München

Druck: Gotha Druck (Wechmar)

Abbildungen: Gut Sambach GbR, Stadtwerke Gotha GmbH, Stadtwerke Leipzig GmbH, Thüringer Tourismus GmbH, Trurnit & Partner Verlag GmbH, Vereinsbrauerei Apolda, Vinothek Mühlhausen,
www.e-check.de

Gewinnspiel



Auf wie viel Prozent hat die BKK der Thüringer Energieversorgung ihren Beitragssatz zum 1. Januar 2006 gesenkt? Wenn Sie die richtige Antwort wissen, wartet als 1. Preis eine Pulsuhr, als 2. Preis ein Saunatuch und als 3. Preis eine Entspannungs-CD auf Sie. Schicken Sie die Lösung unter dem Kennwort „BKK“ bis zum 30. April 2006 an den

VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt

Die BKK ist landesweit für alle Thüringer geöffnet. Versicherte können sich persönlich in der neu bezogenen Geschäftsstelle in der Schwerborner Straße 33 in 99086 Erfurt beraten lassen. Zusätzliche Informationen über das Angebot der BKK ThEV gibt es über die gebührenfreie Hotline 0800 255 8324 oder im Internet unter www.bkk-thev.de.

„Thüringen wirtuos 2006 – Wir können mehr als Bratwurst“

Das ganze Jahr ein Fest für den Gaumen



Gewinnspiel



Sie möchten mehr über die typische thüringische Küche erfahren? Wir verlosen 7 Bücher mit dem Titel „Thüringen wirtuos – Gastlichkeit in wunderbarer Natur entdecken“.

Schicken Sie eine Postkarte an

VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt

Einsendeschluss: 30. April 2006



In Thüringen, unserem Land der Schlösser und Burgen, der unbeschreiblichen Landschaften und der sagenhaften kulturellen Vielfalt, lockt nun nach dem Schillerjahr der Gastwirt. Hier bei uns dreht sich jetzt alles um das Thema Gaumenfreuden. Unter dem Motto „Thüringen wirtuos 2006“ zeigen wir, dass wir mehr als nur Rostbratwurst und Klöße können. Bereits der Feinschmecker Jean A. Brillant-Savarin (1755-1826) sagte einst: „Welch ein Vergnügen, einen guten Appetit zu haben, wenn man gewiss ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen.“

Einen guten Appetit und viel Zeit sollten die Gäste mitbringen, denn die deftige Thüringer Küche ist unter Kennern als äußerst vielfältig bekannt. Aber nicht nur die Köstlichkeiten, die die Thüringer Köche zubereiten, lernt der Besucher kennen. Die Wirte der teilnehmenden Gastwirtschaften wis-

sen jede Menge über die Geschichte unserer Ess- und Trinkkultur zu berichten. Und diese Geschichte schreiben sie dann mit ihren originellen Ideen selbst ein Stückchen weiter. Die Zutaten für die kulinarischen Spezialitäten stammen von regionalen Anbietern. Monatlich rückt ein anderes saisonales Produkt in den Vordergrund. So zeigen die Gastwirte beispielsweise im Mai, welche Gerichte sie aus Spargel zaubern können, im Juli – weil es doch nicht ganz ohne die Thüringer Leibspeise geht – dreht sich alles um Grillspezialitäten und im Oktober bestimmt die Zwiebel die Fantasie der Köche.

Was aber wäre ein vortreffliches Mahl ohne einen guten Schluck? Thüringen mit seiner tausendjährigen Weinanbautradition hat auch hier jede Menge zu bieten. Eine gute Adresse für Wein sind die Weinkellereien in Gotha. Durch die zehn verschiedenen

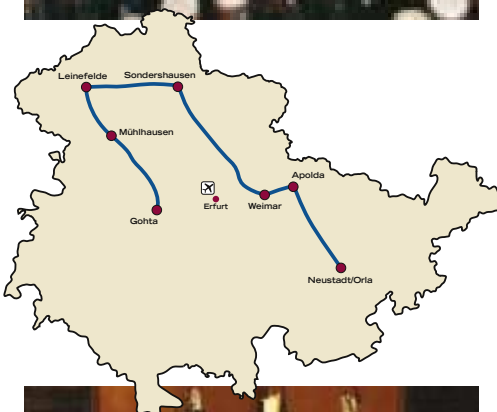
Sorten Vermouthwein der Marke GOTANO ist der Name der Stadt Gotha weltweit ein Begriff. Mit seiner unverwechselbaren Geschmacksnote macht der Vermouth aus Gotha jedes Essen zu einem Erlebnis.

Auf der kulinarischen Rundreise durch das Bundesland im Herzen Deutschlands sollte der Genießer es sich keinesfalls nehmen lassen, der Forellenzucht in Dingelstädt bei Mühlhausen einen Besuch abzustatten. Im Betrieb der Familie Strecker kann er den Lebensweg der Tiere von der Brut an betrachten und ihre verschiedenen Entwicklungsstufen kennen lernen. Wen der Anblick der quirligen Forellen so richtig hungrig gemacht hat, der kann sich den typischen thüringischen Räucherfisch aus der hauseigenen Räucherei munden lassen. Wer mehr davon möchte, sollte sich einfach Forellen für den häuslichen Bedarf mitnehmen.

Kulinarische Genüsse 700 Meter unter der Erde

Die Erzeugerbörse Eichsfeld hat noch vieles mehr zu bieten. Dieser Zusammenschluss von qualitätsbewussten Landwirten und Verarbeitungsbetrieben hat sich der besonderen Tradition der Eichsfelder Erzeugnisse verpflichtet. In liebevoller Arbeit entstehen außergewöhnliche handgemachte Thüringer Spezialitäten. Ein solcher Traditionsbetrieb ist die Feinbäckerei Helbing aus Leinefelde. Bereits seit 90 Jahren verzaubert der Familienbetrieb mit seinen Eichsfelder Backwaren vom Feinsten, wie „Helbings original Krustenbrot“, dem typischen Eichsfelder Schmandkuchen oder dem Nordlandbrot, die Kundschaft. Dabei besitzt bis zum heutigen Tag das Handwerk oberste Priorität.

Ein Erlebnis der ganz besonderen Art erwartet den Gast in Sondershausen. Bei einem einzigartigen kulinarischen Gang wird 700 Meter unter der Erde das Speisen zum



Im Themenjahr 2006 wird in Thüringen die interessante Geschichte der Trink- und Esskultur »aufgetischt«.

Erlebnis. In der ältesten befahrbaren Kali-grube der Welt können Besucher die echte traditionelle Bergmannskost im Rahmen eines „Tscherperessens“ genießen. Den Namen erhielt das Mahl vom Messer des Bergmanns, dem Tscherpemesser, mit welchem er Wurst, Käse oder Brot schnitt. An dekorativen Holzständen auf langen rustikalen Tischen erfreuen frische Thüringer Wurstringe und -blasen, herzhaftes Bauernbrot sowie echter Thüringer Käse von Bäckern und Metzgern der Region die Gaumen der Hobby-Bergleute.

Egal, wo der Besucher sein Lager aufschlägt, er trifft doch immer wieder auf die Thüringer Rostbratwurst. Warum also nicht einmal einer der Geburtsstätten der kulinarischen Berühmtheit einen Besuch abstaten? Beim Traditionsunternehmen Weimarer Wurstwaren GmbH gehts um die beliebte Wurst. Das Sortiment umfasst aber nicht nur verschiedene Sorten der Thüringer Rostbratwurst. Des Weiteren ist die Weimarer Wurstwaren GmbH bekannt für ihre thüringischen Spezialitäten sowie für den Premium Aufschnitt.

Ältestes Reinheitsgebot Deutschlands

Ein unbedingtes Muss im Themenjahr 2006 ist ein Besuch in Apolda – der Stadt des Bieres, wo bereits 1516 nach deutschem Reinheitsgebot gebraut wurde. Die Apoldaer Vereinsbrauerei bietet unzählige Sorten des schmackhaften Gerstensaftes an. Besonders beliebt ist das „Kühle Blonde“ des Traditionsbetriebes.

Zum Ende der kleinen kulinarischen Rundreise sollten sich die Liebhaber der thüringischen Küche die Spezialitäten der idyllischen Gaststätte „Heinrichsruhe“ oberhalb von Neustadt an der Orla nicht entgehen lassen. Vor allem die Wildgerichte sind weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Informationen rund um das Themenjahr

Informationen zum Themenjahr „Thüringen virtuos 2006 – Wir können nicht nur Bratwurst“ bekommen Sie bei der Thüringen Tourismus GmbH unter Telefon (0361) 37420 oder im Internet unter www.thueringen-tourismus.de. Dort erhalten Sie ebenfalls den kulinarischen Info-Kalender mit Veranstaltungen und Hinter-

grundinformationen rund um die Thüringer Spezialitäten. Im Heft „Genusswandern“ finden Sie ausgewählte Wanderrouten und Gasthäuser von den Eheleuten Charlotte und Peter Mittmann aus Weimar. Ferner ist ab Januar 2006 ein Buch mit dem Titel „Thüringen virtuos“ im Handel erhältlich.



Apoldaer Unternehmen investierte mehr als 10 Millionen

Frisch gebraut in Thüringen



Detlef Projahn,
Geschäftsführer der
Vereinsbrauerei



Täglich verlassen etwa 110.000 Flaschen Bier den Hof der Apoldaer Vereinsbrauerei.

viel Kilowattstunden an Strom verbraucht die Anlage am Tag?

Projahn: An einem regulären Arbeitstag mit einer Schicht liegt der Verbrauch bei rund 4.500 Kilowattstunden. Soviel verbraucht ein Vier-Personen-Haushalt in einem Jahr. Die komplette Halle mit dem Sudhaus, der Flaschenabfüllung sowie dem Vollgutlager erstreckt sich auf 2.400 Quadratmetern. Mit 52 Mitarbeitern und zwei Auszubildenden sind wir eine rein mittelständische Brauerei.

GuBe: Was unterscheidet Ihr Unternehmen von anderen Brauereien?

Projahn: Wir verwenden ausschließlich Rohstoffe aus unserer Region. Die Braugerste beziehen wir aus dem Weimarer Land. Der Hopfen stammt aus dem Elbe-Saale-Gebiet. Es ist ein „Bier aus der Region für die Region“. In den vergangenen Jahren wurden mehr als 10 Millionen Euro in das Unternehmen investiert. Oberste Priorität besitzt dabei die Sicherung der Arbeitsplätze. Die Investitionen sollen auch die Wettbewerbsfähigkeit der Vereinsbrauerei steigern. So können wir als völlig konzernunabhängiges Unternehmen optimistisch in die Zukunft schauen.

GuBe: Haben Interessierte die Möglichkeit, mehr über die Apoldaer Braukunst und die Geschichte des Traditionsbetriebes zu erfahren?

Projahn: Wir führen jederzeit nach Voranmeldung Gruppen über unser Brauereigelände am Topfmarkt 14 in Apolda. Ferner werden wir einen Beitrag zum „Deutsch-Französischen Jahr“ leisten. Im Jahr 2006 jährt sich zum 200. Mal der Tag der „Schlacht bei Jena und Auerstedt“. Damals erlitten die preußischen Truppen in einem viertägigen Kampf eine Niederlage gegen die napoleonischen Truppen. Ein Grund für uns, ein ganz neues Bier zu kreieren. Das bernsteinfarbene Bier mit dem Namen „Apoldaer 1806“ wird sich deutlich vom derzeitigen Sortiment abheben. Alle unsere Veranstaltungen und umfassende Informationen zum fünften Apoldaer Biersommer finden Interessierte im Internet unter www.vereinsbrauerei.de.

Weit über die Stadtgrenzen Apoldas hinaus ist die Vereinsbrauerei für ihr soziales Engagement beispielsweise für die Apoldaer Tafel, einem Hilfsprojekt zur Versorgung Bedürftiger mit Grundnahrungsmitteln, bekannt. Was aber spielt sich hinter den Brauereimauern ab? „Gute Bekannte“ befragt Geschäftsführer Detlef Projahn über das Apoldaer Bier, die Unternehmensphilosophie und über die neue Kreation des Hauses anlässlich des „Deutsch-Französischen Jahres“ in Thüringen.

Gute Bekannte: Tag für Tag umgibt Sie der Gerstensaft. Freuen Sie sich dann noch auf ein kühles Bier zum Feierabend?

Detlef Projahn: Natürlich. Ich genieße es, abends gemütlich ein Bier zu trinken und den Alltagsstress hinter mir zu lassen. Nur weil ich in einer Brauerei arbeite, habe ich noch lange nicht die Lust am Bier verloren. Mir schmeckt alles aus unserem Angebot. Etwas häufiger greife ich zum Apoldaer Glockenpils.

GuBe: Wie viele verschiedene Arten von Bier stellt die Apoldaer Vereinsbrauerei her?

Projahn: Unsere Produktpalette umfasst neun verschiedene Sorten Bier und ein so genanntes Biermischgetränk, den Radler. Der beliebteste Gerstensaft der Produktion ist das „Apolda Spezial Domi“. Gebraut wird das Spezial-Bier seit 1968. Bereits zu DDR-Zeiten war es weit verbreitet.

Insgesamt verlassen täglich etwa 110.000 Flaschen das Fließband und auch das Unternehmen. Der Absatz hängt natürlich von der Jahreszeit ab. Im Frühjahr und im Sommer wird tendenziell mehr Bier getrunken. In den warmen Monaten erfreut sich auch unser Fassbier großer Beliebtheit.

GuBe: Bei solch einer Produktionsmenge wird jede Menge Energie benötigt. Wie

Gewinnspiel



Ein kleines Stückchen Thüringen können Sie sich nun in Form eines Bierfasses nach Hause holen, wenn Sie diese Frage beantworten: Wie heißt das neue Bier der Apoldaer Vereinsbrauerei?

Schicken Sie die Lösung an den

**VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt**

Einsendeschluss: 30. April 2006



Neues Biomassekraftwerk in Bischofferode

Aus Restholz wird Energie

Im thüringischen Bischofferode/Holungen ging Ende 2005 ein Biomassekraftwerk ans Netz. Das Kraftwerk mit einer elektrischen Leistung von 20 Megawatt soll ab diesem Jahr jährlich 160 Millionen Kilowattstunden Strom erzeugen. Damit ist das Bischofferoder Werk in der Lage, rund 60.000 Einfamilienhäuser mit elektrischer Energie zu versorgen. Das Werk deckt somit etwa 41 Prozent des Bedarfs im Eichsfeldkreis ab.

Das Biomassekraftwerk wurde ausschließlich für den Einsatz von naturbelassenem Waldrestholz konzipiert. Der Rohstoff ist in den thüringischen Wäldern der Umgebung ausreichend vorhanden. Für die Lagerung des Rohstoffes stehen zwei Holzlagerplätze zur Verfügung. Des Weiteren befinden sich auf dem Gelände ein Hackschnitzellager, zwei Vorlagerbehälter, Hackschnitzelbehälter für den Kessel und ein Hacker. Der größte Teil des Rohstoffes stammt vom Staatsforst Thüringen. Er wird von den Forstämtern der

Umgebung geliefert. Aber auch Unternehmen der Region stellen Holz-Restaufkommen zur Verfügung. Belastetes oder behandeltes Altholz kommt in Bischofferode nicht zum Einsatz. So entfallen aufwändige und betriebskostenintensive Rauchgasreinigungsverfahren. Lediglich ein Gewebefilter ist erforderlich, um Rußpartikel abzuscheiden.

Im Gegensatz zu einem konventionellen Kraftwerk, das mit der gleichen Jahresarbeit rund 85.000 Tonnen an CO₂ ausstößt, verläuft die Stromproduktion in diesem Werk völlig CO₂-neutral. Denn es wird nur das CO₂ bei der Verbrennung freigesetzt, das der Baum in seiner Wachstumsphase gebunden hat. Es entstand somit ein Biomassekraftwerk der neuen Generation. Die Leipziger Stadtwerke haben mit ihrer zukunftsweisenden Investition einen großen Beitrag zur umweltfreundlichen Energieerzeugung mit nachwachsenden Rohstoffen geleistet. Das Konzept verbindet in optima-



Im Jahr 2005 lief in Bischofferode der Probebetrieb an.

ler Form Wirtschaftlichkeit und Ökologie. In Bischofferode haben 22 Fachkräfte einen neuen Arbeitsplatz gefunden. Die meisten von ihnen hatten lange Zeit keinen Job. Den Bauherren war die Integration von Langzeitarbeitslosen in den Arbeitsmarkt und die Schaffung neuer Arbeitsplätze ein Anliegen. Nur so kann ein nachhaltiges Wirtschaftswachstum in der Region gesichert werden.

Wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung im Einklang mit der Natur

Heute an die Zukunft denken

Die wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung dauerhaft in Einklang mit den natürlichen Lebensgrundlagen zu bringen, ist das Anliegen des Thüringer Ministeriums für Landwirtschaft, Naturschutz und Umwelt. Um dafür auch die Menschen im

Freistaat zu sensibilisieren, hat das Ministerium eine Broschüre mit dem Titel „Nachhaltige Entwicklung in Thüringen – 65 Exkursionen“ veröffentlicht. Eines der vielen vorgestellten Beispiele in Thüringen ist das Projekt „Weimar-Nord, Umbruch als Chance zum Umbau – Nachhaltige Stadtentwicklung für das 21. Jahrhundert“. Damit hatte sich die Stadt bereits an der EXPO beteiligt. Ehemalige Wohngebäude der sowjetischen Armee wurden dafür saniert. Dadurch entstand neuer moderner Wohnraum, ohne dass zusätzliche Flächen verbraucht wurden. Etwa 6.000 Menschen fanden so ein lebenswertes Zuhause. Zur gesteigerten Lebensqualität trägt das eher unscheinbare Blockheizkraftwerk Weimar-Nord bei. Hier wird auf Erdgasbasis Fernwärme erzeugt.

Auf jeder Seite der Broschüre findet der Interessierte zusätzlich lohnende Ausflugs-

ziele in der jeweiligen Region. Das Heft kann im Internet unter www.thueringen.de kostenlos heruntergeladen werden oder ist direkt beim Ministerium erhältlich. Die Vorstellung eigener Projekte nachhaltiger Entwicklung ist in der Internetversion möglich.



Broschüre über nachhaltige Entwicklung in Thüringen.

„Nachhaltige Entwicklung“

Dieser Begriff bildete sich in den 90er Jahren als Übersetzung der englischen Worte „sustainable development“. Einigermaßen zutreffend kann er mit Zukunftsfähigkeit umschrieben werden. Er weist darauf hin, dass der derzeitige Umgang mit Rohstoffen und Umwelt sich auf zukünftige Generationen auswirken wird. Um diesen Generationen eine lebenswerte Umwelt und Energieresourcen zu erhalten, ist jetzt ein nachhaltiges Wirtschaften notwendig.

Die Mitarbeiter der Stadtwerke Gotha GmbH erhielten Bestnoten

Gelungene Havarieübungen

Ende November 2005 kam Rauch aus einer Transformatoren-Station an der Guldernen Aue in Gotha. Die vermeintlich logische Schlussfolgerung: Es brennt!

Blitzschnell trafen die Feuerwehr sowie die alarmierten Mitarbeiter der Stadtwerke Gotha GmbH am Ort des Geschehens ein, um die Station abzuschalten. Der Brand war Teil eines simulierten Störfall-Szenarios. Initiiert wurde die Übung im Auftrag der Stadtwerke Gotha vom Team des Unternehmensberaters Peter Worsch. Das Szenario diente unter anderem der Überprüfung der Melde- und Kommunikationswege, des sach- und fachkundigen Handelns vor Ort, der korrekten Anwendung der Schutzausrüstung und der Ausrüstung der Kraftfahrzeuge.

Eine Bühnen-Nebelmaschine, Wunderkerzen und ein Gummischlauch erzeugten Rauch und Gestank in der Trafostation, ähnlich wie bei einem Kabelschwelbrand. Außer Sichtweite, in einem Versteck, beobachteten Peter Worsch und weitere Prüfer die Vorgehensweise der Gothaer Stadtwerke-Mitarbeiter. Und wieder einmal stellten die Monteure unter Beweis, dass sie für solche Fälle bestens ausgerüstet und geschult sind.



Kontrolle der ordnungsgemäßen Wartung der technischen Anlagen.



Der „Gasgeruch“ wird erzeugt. Am Schluss die Aufklärung: Alles nur Übung!

Der Unternehmensberater war begeistert von dem sehr professionellen Verhalten der Stadtwerker.

Ebenfalls Bestnoten erhielten die Stadtwerke beim simulierten Gasaustritt in der Molschleber Regelschule. Der typische Gasgeruch entstand durch mehrere mit Odorierungsstoff getränkte Papiertücher, die von Peter Worsch im Schulhaus sowie auf dem Gelände platziert wurden. Der Mitarbeiter des Bereitschaftsdienstes war nach der Störmeldung in weniger als 30 Minuten vor Ort. Er bemerkte bei einem Blick aufs Messgerät, dass kein Gas ausströmte. Dennoch wurde die Übung zu Ende geführt. Die Prüfer ließen den Mitarbeiter die weitere Vorgehensweise bei einem solchen Unfall simulieren. Ebenfalls vorbildlich handelte die Freiwillige Feuerwehr Molschleben, die eine in der Turnhalle übende Kindersportgruppe umsichtig evakuierte.

Bereits 2001 führte der Unternehmensberater eine Störfall-Übung in Gotha durch. Damals bemängelte das Prüfer-Team, dass die Schutzhelme der Monteure nicht mit einem Visier versehen waren. Inzwischen gab es auch hier keine Beanstandungen mehr.



Die Mitarbeiter der Stadtwerke Gotha haben bei der Havarieübung alles richtig gemacht (von links): Martin Suss, Uwe Erbe, Gerald Schmidt (Meister Strom), Karl-Heinz Backhaus und Hagen Eisenhardt.

Neue Kundenkartenpartner

Die Kundenkarte der Stadtwerke Gotha lohnt sich. Bei mehr als 50 Partnern der Stadtwerke bekommen Kundenkarten-Besitzer Waren und Dienstleistungen günstiger. Ab 2006 sind wieder zwei neue Partner mit dabei:

Hausgerätetechnik

Matthias Lösch

Querstraße 29, 99867 Gotha

Tel.: 03621 / 85 40 51;

Mobiltelefon: 0172 / 7 95 94 35

Kunden der Stadtwerke Gotha GmbH erhalten bei Vorlage der Kundenkarte 4% Rabatt auf Handelsware, ausgenommen Sonderangebote.

Physiotherapie

Jörg Schütze

Stölzelstraße 13

99867 Gotha

Tel.: 03621/750222

Kunden der Stadtwerke Gotha erhalten bei Vorlage der Kundenkarte eine zusätzliche kostenlose Behandlung je ununterbrochener Behandlungsserie (Rezepte mit 6 - 10 Behandlungen).



Die Theorie kann bei den Stadtwerken Gotha sofort in die Praxis umgesetzt werden.



Alexander Rolapp, Karin Hellmann, Katharina Hojny und Evelyn Wagner (von links).

2006 werden zusätzlich drei weitere Auszubildende eingestellt

Lehre bei den Stadtwerken

Die meisten Schulabgänger beschäftigen sich viele Monate mit dem Thema Ausbildung, denn hier wird das Fundament für die berufliche Zukunft gebildet. Besonders beliebt sind Lehrstellen im gewerblich-technischen sowie im kaufmännischen Bereich. Eine solche Ausbildung ist bei den Stadtwerken Gotha möglich und heiß begehrt.

Bereits seit 1996 ermöglicht das Unternehmen jungen Menschen den Einstieg ins Berufsleben. Unter der fachmännischen Anleitung der Ausbilder können sie hier den Beruf des Elektrikers für Betriebstechnik, des/der Industriekaufmannes/-frau oder des/der IT-Systemelektronikers/IT-Systemelektronikerin erlernen. Vor allem durch die IT-Ausbildung eröffnen sich den Azubis hervorragende berufliche Perspektiven. Mittlerweile haben elf Auszubildende ihre Lehre bei den Stadtwerken erfolgreich abgeschlossen. Davon erhielt eine Auszubildende aufgrund ihrer hervorragenden Leistungen 2003 sogar den Löfflerpreis. Diese Auszeichnung vergibt der Förderverein Gewerbetreibender „Von Gotha für Gotha“ gemeinsam mit der Regionalstelle Gotha der Industrie- und Handelskammer Erfurt sowie der Kreishandwerkerschaft.

Die Voraussetzungen für besondere Leistungen von Auszubildenden haben die Stadtwerke Gotha geschaffen: Sie gingen mit

der E.ON Thüringer Energie AG eine Kooperation ein. Im gemeinsamen Ausbildungszentrum in Erfurt haben die angehenden Elektriker oder Industriekaufleute alle Möglichkeiten der fundierten praxisorientierten und theoretischen Ausbildung.

Qualität durch Ausbildung

Auch derzeit ermöglicht das Unternehmen vier jungen Mitarbeitern den Einstieg ins Berufsleben. Katharina Hojny und Evelyn Wagner erlernen den Beruf der Industriekauffrau. Für eine Ausbildung zum Elektriker für Betriebstechnik entschieden

sich Enrico Föhst und Alexander Rolapp. Zu ihrem Ausbildungsprogramm gehört neben der Praxis bei den Stadtwerken Gotha der Besuch der Berufsschule. Auf ihrem Ausbildungsweg werden die vier tatkräftig von den Mitarbeitern der Stadtwerke Gotha unterstützt. Vor allem Karin Hellmann von der Personalabteilung sowie die zuständigen Meister im Bereich Strom stehen den Azubis mit Rat und Tat zur Seite. Und dass sich diese Ausbildungsphilosophie des Unternehmens bewährt hat, zeigt die Anerkennung der Industrie- und Handelskammer. Sie zeichnet die Stadtwerke Gotha jährlich mit dem Zertifikat „Qualität durch Ausbildung“ aus.

Heute zählen fünf ehemalige Auszubildende zum festen Mitarbeiterstamm des Unternehmens. Eine Mitarbeiterin, die 1996 ihre Ausbildung in Gotha begann, ist mittlerweile durch eine weitere Qualifizierung zur Bereichsleiterin aufgestiegen. Aufgrund der angespannten Lage auf dem Ausbildungsmarkt wird die Stadtwerke Gotha GmbH im Jahr 2006 zusätzlich drei weitere Auszubildende einstellen.

Informationen über den Ausbildungsbetrieb Stadtwerke Gotha GmbH gibt es im Internet unter www.stadtwerke-gotha.de. Hier erfahren junge Menschen viele Einzelheiten über das Unternehmen und seine Serviceleistungen.

Infos zur Ausbildung

Ihre Ansprechpartnerin zum Thema Ausbildung bei der Stadtwerke Gotha GmbH ist **Karin Hellmann**, Abteilung Personal. Sie beantwortet unter der Telefonnummer **03621/433-148** Fragen zu den Ausbildungsberufen und Bewerbungsformalitäten.

Informationen erhält man auch auf den Internetseiten www.stadtwerke-gotha.de unter dem Stichwort Ausbildung. Über die E-Mail-Adresse hellmann@stadtwerke-gotha.de können Sie sich direkt an Frau Hellman wenden.



Was ist so besonders an Öko-Lebensmitteln?

„Bio“ schmeckt mir richtig gut

Bio-Brot oder Öko-Gemüse gibt es fast an jeder Bäckerttheke und in den meisten Supermärkten. Doch was unterscheidet diese Lebensmittel von den anderen, die es zu kaufen gibt?

Der ökologische Anbau steht für eine besonders naturnahe Form der Landwirtschaft. Hier legen die Bauern sehr viel Wert darauf, den Boden so zu bewirtschaften, dass er wenig durch Gifte belastet wird. Auch die Tierhaltung auf einem Bio-Hof ist anders als in einem konventionellen landwirtschaftlichen Betrieb. Auf solchen Höfen kommen meist leicht lösliche Mineraldünger oder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Ein Bio-Landwirt achtet bei seiner Arbeit sehr auf die Umwelt. Die Pflanzen bestrahlt er nicht zusätzlich radioaktiv oder füttert seine Tiere nicht mit genetisch verändertem Futter. Solche Hilfsmittel würden das Wachstum beispielsweise von Gemüse zwar beschleunigen und das Schwein wäre viel schneller dick. Aber das ist auf einem Bio-Hof verboten. Schließlich soll das Brot nach Brot und das Steak nach Rind-

fleisch schmecken. Deshalb verarbeiten die Erzeuger die Bio-Rohstoffe meist selbst.

Das heißt aber nicht, dass die Bio-Landwirte alles der Natur überlassen. Immer wieder versuchen sie, moderne Technik mit ihren traditionellen Methoden zu kombinieren.

Auf einem Bio-Hof steht die Zeit nicht still

Rund 400 zusätzliche Stoffe dürfen zur Bearbeitung des Bodens und bei der Tierhaltung verwendet werden. Davon nutzen Öko-Landwirte nur etwa ein Zehntel. Deshalb müssen sie sehr aufpassen, welche Futtermischung sie ihren Kühen, Schweinen oder Hühnern zu fressen geben. Bei ihnen dauert es viel länger, bis ein Tier groß wird. Eben wie in der Natur.

Im Unterschied zur konventionellen Landwirtschaft setzen Ökobauern auf viel sanftere Methoden. So achtet ein Bio-Bauer sehr genau darauf, in welcher Reihenfolge er bestimmte Pflanzen auf einem Acker anbaut. Das ist wichtig für den Erhalt der

Fruchtbarkeit des Bodens. Wäre das nicht so, dann hätten Krankheiten oder Schädlinge größere Möglichkeiten, sich auszubreiten. Die Bauern wissen auch Bescheid über Pflanzen-Nachbarschaften, richtige Saatzeitpunkte oder die Standortwahl des Getreides. Das hilft ihnen, die pflanzeneigenen Abwehrkräfte zu stärken und Unkraut zu bekämpfen. Auf die Belange der Tiere gehen sie in anderem Maße ein. Kuh, Schwein und Huhn brauchen den Kontakt zu Artgenossen. Tiere fühlen sich wohl, wenn sie genügend Auslauf haben. Das Tageslicht oder die frische Luft brauchen sie genauso zum Leben wie wir Menschen.

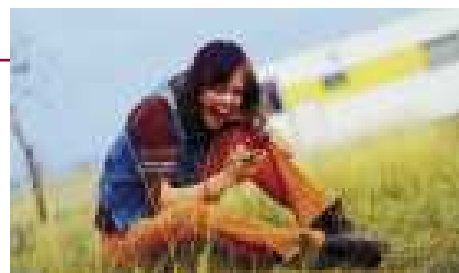
Wenn ihr mehr über den Bio-Hof erfahren möchtet, dann schaut doch einfach im Internet unter www.oekoherz.de. Hier findet Ihr viele Informationen rund ums Thema. Auf der Internetseite www.oekolandbau.de erfahrt ihr auf dem virtuellen Bauernhof, wie aus grünem Gras weiße Milch wird, wie es in einem Kuhstall aussieht oder warum ein Trecker auf keinem Bauernhof fehlen darf.

Wir verlosen einen ISun Solarlader

Kennt Ihr die Situation: Fernab von zu Hause müsst Ihr dringend telefonieren, aber der Akku ist leer. Oder Ihr habt im Urlaub den passenden Adapter für die landesüblichen Steckdosen vergessen. Das alles gehört mit dem ISun Solarlader in Verbindung mit dem ISun BattPak der Vergangenheit an. Nicht nur Handy-Akkus, sondern auch kleine Elektro- und Elektronikgeräte versorgt der taschenbuchgroße ISun mit Strom. Ihr

möchtet den Solarlader gewinnen? Schickt einfach eine Postkarte mit dem Stichwort „ISun Solarlader“ an den:

VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Straße 30
99087 Erfurt
Einsendeschluss ist der 30. April 2006.



Das Mühlhäuser Gut Sambach produziert Bio-Nahrungsmittel

Gut für Mensch und Tier

Einst beherbergte das Gut Sambach in Mühlhausen Zisterzienser-Mönche. Diese Zeiten sind lange vorbei. Seit 1991 wird das Stadtgut biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Der Leiter des Demonstrationsbetriebes, Dr. Friedhelm Feindt, erklärt, warum Bio-Produkte besser schmecken und das Wohlbefinden steigern.



Die Kühe dürfen, anders als auf einem herkömmlichen Bauernhof, ihre Hörner behalten.



Dr. Feindt sammelte vielfältige Erfahrungen in Entwicklungsländern.

Gute Bekannte: Was unterscheidet die Tierhaltung auf dem Bio-Hof Gut Sambach von der auf einem herkömmlichen Bauernhof?

Dr. Friedhelm Feindt: Unsere Tiere können sich auf Stroh legen. Auf einem herkömmlichen Bauernhof werden sie auf so genannten Spaltenböden gehalten, durch die Kot und Urin fallen. Wir möchten unseren Tieren die Haltung auf solch einem Boden ersparen und wechseln jeden Tag das Stroh. Die Schweine, Hühner und Rinder können sich auf unserem Hof frei bewegen. Frische Luft und freie Bewegung sind für Tiere genauso wichtig wie für den Menschen. Sehr viel Wert legen wir auf die Beziehung zwischen Tier und Mensch. Sie brauchen und suchen den Kontakt zu uns. Eine solche Beziehung spiegelt sich ebenfalls im Nahrungsmittel wider.

GuB: Und welche Unterschiede bestehen hinsichtlich des Landbaus?

Dr. Feindt: Bei uns kommen nur organische Düngemittel wie etwa kompostierter Mist, Jauche oder Bio-Gas-Substrate zum Einsatz. Auch die Fruchtfolge auf einem Bio-Hof ist eine vielfältigere. Beispielsweise pflanzen wir über einen gewissen Zeitraum abwechselnd Luzerne und Klee gras. Durch die tief ins Erdreich wachsenden Wurzeln der Luzerne werden Nährstoffe in den Oberboden

transportiert. Die nachfolgenden Pflanzen, meist Dinkel, gedeihen dadurch prächtig.

GuB: Welche Produkte bieten Sie an und werden diese direkt auf Ihrem Hof verarbeitet?

Dr. Feindt: Einen Teil des Getreides verarbeiten wir selber zu Brot und Brötchen. Das Gut Sambach besitzt auch eine Schlachtereier mit eigenem Fleischer. Dreimal wöchentlich schlachtet er Schweine, Rinder oder Kälber. Die Waren verkaufen wir in unserem hofeigenen Laden. Auch auf den Wochenmärkten der Region sind wir präsent und bieten unsere Waren an. Aus unserem kleinen Gartenbaubetrieb stammen die frischen Kräuter im Hofladen. Mit einem Teil unserer Produkte beliefern wir einige Restaurants in der Region. Ferner planen wir eine eigene Milchverarbeitungsstrecke.

GuB: Das Gut Sambach verfügt über eine eigene Bio-Gas-Anlage. Wie funktioniert dies?

Dr. Feindt: Die Funktionsweise ist vergleichbar mit der eines Kuhpensens. Das Tier verfügt über ein ausgeklügeltes Verdauungssystem, das der Mensch in Form der Bio-Gas-Anlage nachzuahmen versucht. Als Abbauprodukt entsteht, wie bei der Kuh, Methan-Gas. Es ist brennbar und wird einem Motor zugeführt, der auf dem Gut Sambach einen Elektrogenerator antreibt. Dieser erzeugt Strom, von dem wir einen Teil ins öffentliche Netz einspeisen, da die Anlage mehr Energie freisetzt, als wir verbrauchen.

GuB: Was macht das Gut Sambach zu etwas ganz Besonderem?

Dr. Feindt: Es gibt es auf dem Gut eine Wohnanlage mit 24 Plätzen für behinderte Menschen. Derzeit befinden wir uns in dem Prozess der Anerkennung der Werkstatt. Uns ist es sehr wichtig, sie in das Leben auf dem Hof zu integrieren, sodass sie sich als ein Teil unserer Gemeinschaft fühlen. Das Gut Sambach gehört zum Verbund der Demeter-Betriebe. Für Interessierte öffnen wir immer wieder unsere Türen. Sie finden uns in der Gutsstraße 1 in Mühlhausen. Anfragen nehmen wir auch gern telefonisch unter der Nummer 03601/448790 entgegen.

Gewinnspiel



Sie möchten den Unterschied schmecken? Dann verraten Sie uns doch einfach den Namen des Demonstrationsbetriebes in Mühlhausen. Wir verlosen ein Essen für zwei Personen in der Vinothek am Obermarkt 11 in Mühlhausen.

Schicken Sie die Lösung bis zum 30. April 2006 an den

**VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt**





Vor allem für Kinder sind defekte elektrische Leitungen eine Gefahr.



Auslösende Sicherungen deuten auf eine Überlastung des Stromkreises.

Jedes Jahr entstehen Milliarden Schäden durch defekte Elektro- und Gasinstallationen

Der Energie-Check beugt mö

Elektrogeräte sind heute aus keinem Privathaushalt mehr wegzudenken. Waschmaschine, Geschirrspüler, Stereoanlage oder Wasserkocher vereinfachen die alltägliche Arbeit. Die Elektroleitungen sind so selbstverständlich geworden, dass sie bei einer Renovierung der eigenen vier Wände übersehen werden. Da bekommt das Haus einen neuen Anstrich oder das Dach erhält neue Dachziegel, aber an die Kabel denkt niemand. So können bei brüchig gewordenen Kabelisolationen Brände entstehen. Auch Schalter im Wohnbereich halten nicht ewig. Deshalb ist der verantwortungsbewusste Umgang mit Elektrizität wichtig. Denn aufgepasst: Jedes Jahr entstehen Milliarden Schäden durch defekte Elektrogeräte oder beschädigte Sicherungen.

Von etwa 38 Millionen Wohneinheiten in Deutschland stammen etwa zehn Millionen aus der Zeit vor dem 2. Weltkrieg. Weitere drei Millionen wurden noch im 19. Jahrhundert erbaut. Auch die Wohnungen, die in den 50er und 60er Jahren gebaut wurden, benötigen mittlerweile eine Sanierung, da sich die Anforderungen an Strom-



Eine regelmäßige Überprüfung durch einen Fachmann gibt Sicherheit für die ganze Familie.

kreise und Leitungen erheblich geändert haben. So hat sich der Stromverbrauch in Deutschland seit 1960 verzehnfacht.

Der örtliche Energieversorger speist den Strom ins Energienetz. Zu Hause ist dann der Hausbesitzer für störungsfreie Elektroanlagen zuständig. Eine regelmäßige Überprüfung der Installationen durch einen Fachmann für Elektrotechnik kann das Risiko eines Schadens auf ein Minimum redu-

zieren. Der so genannte Energie-Check wird von Innungsfachbetrieben durchgeführt. Diese Prüfung gibt dem Hauseigentümer oder Mieter ein sicheres Gefühl bezüglich seiner elektrischen Anlagen. Der E-Check gibt Gewissheit, dass die geprüften Elektroinstallationen und -geräte allen Sicherheitsaspekten genügen. Der Fachmann nimmt die gesamten Leitungen, Kabel und Steckdosen genaustens unter die Lupe. Schäden



Eine beschädigte Isolierung an Kabeln von Leuchten birgt ein enormes Risiko.



Mit dem E-Check fühlen Sie sich gleich viel sicherer in den eigenen vier Wänden.



Nach gründlicher Überprüfung überreicht der Fachmann das Protokoll mit Messergebnissen.

gleichen Schäden vor

behebt er professionell. Der E-Check sollte alle vier bis fünf Jahre von einem Fachmann durchgeführt werden, denn der E-Check schützt vor Schäden, hohen Kosten oder Geräteausfall.

Den Check gibt es auch für Gasinstallationen

Für Erdgas-Anlagen bieten Innungsfachbetriebe einen Erdgas-Check an. Dieser erfolgt entweder durch ein Vertragsunternehmen oder durch ein Gasversorgungsunternehmen. Dabei wird geprüft, inwieweit die Gasinstallation gebrauchsfähig ist. Ein Fachmann achtet darauf, dass keine Korrosionsschäden vorhanden sind. Er ermittelt unter anderem, ob die Leitungen den mechanischen Beanspruchungen genügen. Ferner müssen die Leitungsöffnungen ordnungsgemäß verschlossen sein und die Absperrarmaturen richtig funktionieren.

Eine Erdgas-Heizung ist ohne Frage robust, zuverlässig und langlebig, aber sie sollte ebenfalls einmal im Jahr durch einen Fachmann in Augenschein genommen werden. Schon leichte Verschmutzungen im Heizkessel kön-

nen eine spürbare Verschlechterung des Wirkungsgrades einer Heizungsanlage nach sich ziehen. Das gilt für Heizungen jeden Alters. Bei der Verbrennung kommt es zu einer Luftumwälzung. Diese läuft nicht völlig staubfrei und sauber ab. So passiert es leicht, dass die Brennerdüsen verschmutzen und sich Ablagerungen im Heizkessel oder am Wärmeaustauscher festsetzen. Dadurch entsteht ein unnötig hoher Energieverbrauch, ein erhöhter Schadstoffausstoß und unter Umständen sogar eine Störung der Anlage. Deshalb sollte im Interesse der Haushaltskasse unbedingt auf

die regelmäßige Reinigung des Heizkessels geachtet werden.

Sowohl beim E-Check als auch beim Erdgas-Check erstellt der Fachmann ein Protokoll. Die darauf enthaltenen Prüf- und Messdaten geben dem Hauseigentümer Auskunft über den Zustand seiner Elektro- oder Gasinstallation. Dieses Papier schützt in der Regel ebenfalls vor eventuellen Schadenersatzansprüchen. Auch geben manche Versicherungen Rabatte, wenn ein regelmäßiger Leitungs-Check nachgewiesen werden kann.

Infos zur Sicherheit von Kabel & Co.

Unter www.e-check-info.de warten auf Sie viele nützliche Informationen zum Thema Energie-Check. Hier finden Sie auch den persönlichen E-Check. Machen Sie einen virtuellen Sicherheitsrundgang durch Ihr Haus. Derzeit gibt es bundesweit 13.066 Fachbetriebe, die qualifiziert genug sind, den E-Check durchzuführen. Auf der Internetseite finden Sie die Fachbetriebe in Ihrer Nähe. Informationen über die Vorteile eines regelmäßigen E-Checks finden Sie unter www.muenchner-verein.de. Die Internetseite www.elektro-plus.com enthält Wissenswertes rund um die Elektroinstallation beim Bauen und Renovieren.

Der effiziente Umgang mit Strom und Gas wird immer wichtiger

Energiebewusstes Kochen



Die Kühlschranktüren möglichst nur kurz öffnen und auf intakte Türdichtungen achten.



Der richtige Umgang mit elektrischen Kleingeräten kann den Energieverbrauch senken.

Die Küche ist wohl der wichtigste Raum der Wohnung. Hier wird ein leckeres Mittagessen gekocht, und die Düfte von süßen Aufläufen oder leckeren Kuchen locken vor allem die Kinder in die Küche. Strom oder Gas machen all die Köstlichkeiten möglich. Mit ihren vielen großen und kleinen elektrischen Helfern ist die Küche allerdings auch einer der Räume mit dem höchsten Energieverbrauch.

Der bewusste Umgang mit Strom und Gas nimmt deshalb einen immer höheren Stellenwert ein. Beim Kauf von Herd, Kühlschrank und Kleingeräten gilt es somit auf einiges zu achten.

Der Herd ist das Herzstück einer jeden Küche. Gerade hier sollte auf einen geringen Stromverbrauch geachtet werden. Aber die große Vielfalt der angebotenen Geräte macht es dem Käufer schwer, den Überblick zu behalten. Moderne Elektroherde mit Automatikplatten arbeiten wesentlich energiesparender als ältere Modelle. Noch wirtschaft-

licher sind Geräte mit Kochfeldern aus Glas-keramik. Den geringsten Stromverbrauch weisen Elektroherde mit Induktionsplatten auf. Mit diesen lässt sich im Vergleich zu einem herkömmlichen Herd etwa zehn Prozent Energie einsparen. Allerdings sind

dafür spezielle Töpfe und Pfannen notwendig. Die größte Ersparnis bringt ein Gasherd. Er verbraucht die wenigste Energie.

30 Prozent weniger – mehr als doppelt soviel backen

Fast immer ist in den Herd ein Backofen integriert. Die Modelle mit dem geringsten Energieverbrauch arbeiten mit Umluft. Weil der Ventilator des Gerätes die Luft gleichmäßig im Backraum verteilt, verbraucht es 30 Prozent weniger Energie zum Heizen. Die Betriebstemperatur ist etwa 20 bis 30 Grad niedriger als bei einem konventionellen Modell. Aber egal, welcher Backofen die Küche ziert, an der Vorderseite sollte eine Hitzeschutz-Verglasung angebracht sein. So entweicht weniger Wärme aus dem Innenraum. Optimal für energiebewusstes Kochen und Backen ist eine Kombination von Gaskochstellen und einem Backofen, der mit Strom betrieben wird. Über die Effizienz der Arbeitsweise gibt das EU-Label Auskunft.

Gewinnspiel



Möchten Sie auch energiesparend kochen? Wir verlosen einen der energiesparenden Induktionskochtöpfe der Firma AEG.

Schicken Sie die Lösung an den

VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt

Einsendeschluss: 30. April 2006

Auch die Anschaffung elektrischer Kleingeräte will gut überlegt sein

Elektrische Kleingeräte sind das i-Tüpfelchen einer jeden Küchenausstattung. Dazu zählen unter anderem Toaster, Mixer, Kaffeemaschine, Eierkocher und Staubsauger. Sie verbrauchen etwa acht Prozent des gesamten im Haushalt verwendeten Stroms. Der richtige Umgang mit elektrischen Kleingeräten kann den Energieverbrauch um einiges senken. So sollte Wasser im Wasserkocher erhitzt werden, da weniger Energie notwendig ist als bei der Erwärmung auf dem Elektro- oder Gasherd. Und warum die Brötchen im Backofen aufbacken, wenn sie mit einem Toaster erstens schneller auf dem Frühstückstisch stehen und dieser zweitens weniger Strom verbraucht. Dennoch ist die Anschaffung bei einigen kleinen Küchenhelfern nicht immer sinnvoll. Bei manchen Geräten lohnt der Kauf erst, wenn diese häufig zum Einsatz kommen. Deshalb sollte vorab geklärt sein, wie oft eine Küchenmaschine genutzt wird oder ob es eventuell eine umweltschonendere, energie-

sparendere Alternative – beispielsweise einen Handmixer – gibt. Diese Gedanken sollten auch beim Kauf einer Mikrowelle eine Rolle spielen. Eine Küche ohne sie – kaum vorstellbar. Der Betrieb des Gerätes lohnt allerdings nur bei der Zubereitung von Gerichten bis zu 400 Gramm. Bei größeren Mengen ist der Einsatz von Herd oder Backofen sinnvoller. Eine Mikrowelle dient lediglich als eine Ergänzung zu diesen Geräten. Der Schnellkochtopf ist immer eine sinnvolle Anschaffung. Bei einer zeitaufwändigeren Zubereitung lässt sich damit jede Menge Energie sparen.

Na, neugierig geworden? Zahlreiche Informationen rund ums Thema Energiesparen gibt es im Internet. So beispielsweise unter: www.thema-energie.de, www.stromeffizienz.de oder www.initiative-energieeffizienz.de. Broschüren können hier kostenlos heruntergeladen werden.



Eine Mikrowelle ergänzt den Kochherd sinnvoll.

Anhand der farbig unterlegten Kennzeichnung von A bis G kann der Käufer erkennen, welches Modell am wenigsten Energie verbraucht: A bedeutet besonders sparsam im Energieverbrauch, G ist wegen des sehr hohen Energieverbrauchs nicht empfehlenswert.

Auch beim Neukauf eines Kühlschranks kann der Käufer sich am Energielabel orientieren. Die energieeffizientesten Kühl- und Gefriergeräte sind seit 2004 mit „A+“ und „A++“ gekennzeichnet. Ein Gerät der Klasse „A++“ begnügt sich mit der Hälfte an Energie, die ein ähnliches Modell mit Energieeffizienzklasse „A“ verbraucht. Beim Kauf von Kühlschränken sollte auch auf die Klimaklassen geachtet werden. Die Klimaklasse N sollte in Räumen mit Temperaturen zwischen 16 °C und 32 °C stehen, die der Klimaklasse SN in einer Umgebung mit Temperaturen von 10 °C bis 32 °C. Die untere Angabe darf nicht unterschritten werden, da das Kühlthermostats dann mögli-



Das Energiesparprogramm des Geschirrspülers spart bis zu 65 Euro im Jahr.

cherweise ungenau arbeitet. Auch die Innentemperatur und der Stromverbrauch schwanken dann stärker als beabsichtigt.

Neue Spülmaschinen-Generation erstaunlich sparsam

Mittlerweile erobern ebenfalls immer mehr Spülmaschinen die deutschen Küchen. Bereits 59 Prozent aller Haushalte besitzen eine solche Küchenhilfe. Lange Zeit galt das Gerät als Energie- und Wasserverschwender. Die neue Generation der Geschirrspüler ist erstaunlich sparsam. Im Energiesparprogramm dauert das Spülen zwar länger, das Geschirr wird aber genauso sauber. Moderne, energieeffiziente Geräte im Energiesparmodus verbrauchen lediglich eine Kilowattstunde (kWh) Strom und 13 Liter Wasser pro Spülgang. So können Teller, Tassen und Besteck ruhigen Gewissens der Spülmaschine anvertraut werden. Dies bestätigt ebenfalls eine Studie der Bonner Universität. Um zwölf Gedecke mit der Hand zu spülen, werden 46 Liter Wasser benötigt. Etwa zwei kWh Energie werden aufgewendet, um das Wasser zu erwärmen. Geschieht dies mit Strom, so liegen die Kosten pro Hand-Abwasch bei 55 Cent. Der Geschirrspüler arbeitet hingegen energieeffizienter. Sein Einsatz kostet 24 Cent. Geht man von vier Spülgängen in der Woche aus, dann liegt die jährliche Ersparnis bei bis zu 65 Euro. Wird das Wasser mit Gas oder Öl erhitzt, verbleiben übers Jahr gesehen immerhin noch 15 Euro mehr im Geldbeutel. Der Anschluss an die Warmwasserleitung ist eine sinnvolle Entscheidung. Hierdurch verkürzt sich die Laufzeit der Spülmaschine um etwa 25 Prozent.

Neueste Technik bald auch bei Ihnen zu Hause?

Kochen mit Induktion

Gewinnen Sie mit „Gute Bekannte“ einen Induktionsherd mit Kochstellen und Backofen! Dieses Gerät besitzt viele Vorzüge: Induktionskochstellen erzeugen mithilfe hochfrequenter Magnetfelder Wärme unmittelbar im Topf- oder Pfannenboden, Dadurch ist eine bessere Energieausnutzung und eine schnellere Wärmeübertragung möglich. So ist dieser Herd ein Beispiel für Energieeffizienz. Wer Energie sparen möchte, ist mit diesem modernen und pflegeleichten Herd gut beraten. Einen geeigneten Kochtopf für Induktionskochfelder verlosen wir auf Seite 14. Dort finden Sie auch weitere Energiespartipps für die Küche.



Keine Verbrennungsgefahr: Die Induktionskochstelle wird nicht heiß.

Mit etwas Glück könnte also bald auch dieser Herd das Herzstück ihrer Küche werden. Einfach das Kreuzworträtsel lösen und vielleicht gewinnen! Weitere Gewinne finden Sie auf den Seiten 4, 6, 10 und 11.

Zahlreiche Gewinne warteten ebenfalls in der Ausgabe 4/2005 auf die Leser von Gute Bekannte. Über den niedlichen Eisbären, der den Gartenteich vor dem Zufrieren bewahrt, kann sich Christoph Riedel aus Apolda freuen. Das Fledermaus-Überraschungspaket geht an Bernd Iffert aus Mühlhausen. Am Kaffeeklatsch im Café Struwelpeter nimmt demnächst auch Antje Feierabend aus Friedrichroda teil. Aus jeweils einem Bildband „Energiesparhäuser – neue Konzepte aus Deutschland, Österreich und der Schweiz“ können sich jetzt Ingrid Geyer aus Sondershausen, Rudolf Töpfer aus Leinefelde und Steffen Braun aus Gotha Rat holen.

Den Hauptpreis der vergangenen Ausgabe von „Gute Bekannte“ konnte Frank Drescher aus Weimar schon an Weihnachten auspacken. Er freute sich über das Überraschungspaket mit einer Kinderzimmerlampe von HABA, einem Mobile von Selecta, einem Buch „Die Reise der Pinguine“, und einer Senseo-Kaffeemaschine.

Vielleicht gehören Sie diesmal zu den glücklichen Gewinnern! Auch die anderen Preise in diesem Heft sind eine Postkarte wert.

Schnittblume	5	Pferdesport		Wasserpflanze	Wasservogel	immer (veraltet)
Einnahme						
Staatsoberhaupt		1			2	
dt. Kunstschriftsteller †				Schellfischart		
sahnige Tortenfüllung			Satz beim Tennis (engl.)			
	4	3				
Fremdwortteil: gegen					6	
<small>DEKE-PRESS-0707-10</small>						
1	2	3	4	5	6	7

Gewinnspiel



Sie möchten das Energie sparende Kombi-Gerät, bestehend aus Induktionskochstellen und Backofen, gewinnen? Dann lösen Sie das oben stehende Kreuzworträtsel. Die Lösung einfach auf eine Postkarte schreiben.

Diese schicken Sie an den:

VDEW Thüringen
Redaktion „Gute Bekannte“
Schwerborner Str. 30
99087 Erfurt

Einsendeschluss: 30. April 2006

Ihr Ansprechpartner in allen Fragen der Energie



Stadtwerke Gotha GmbH
Pfullendorfer Straße 83
99867 Gotha
Telefon: 036 21/433-0
Telefax: 036 21/433-110

Störfall-Nummer für Gas und Strom (immer erreichbar)
Telefon: 036 21/433-182

Energie- & Umwelt-Beratungszentrum
der Stadtwerke Gotha GmbH
Ekhofplatz 2a
99867 Gotha

E-Mail: mail@stadtwerke-gotha.de

Internet: www.stadtwerke-gotha.de

Telefon: 036 21/3679-0
Telefax: 036 21/3679-11